

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KUNYIT (*Curcuma domestica* Val.) TERHADAP KADAR AIR, DAYA SERAP UAP AIR DAN WAKTU KELARUTAN *EDIBLE FILM* WHEY

SKRIPSI



FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KUNYIT (*Curcuma domestica Val.*) TERHADAP KADAR AIR, DAYA SERAP UAP AIR DAN WAKTU KELARUTAN *EDIBLE FILM WHEY*

M. Tanifal di bawah bimbingan

Indri Juliyarsi, SP, MP dan Dr. Sri Melia, S.TP, MP

Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica Val.*) terhadap kadar air, daya serap uap air dan waktu kelarutan *edible film whey*. Penelitian ini menggunakan *whey* sebanyak 1300 ml dan 6 ml ekstrak kunyit. Metode yang digunakan ialah metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan dalam penelitian yaitu penambahan ekstrak kunyit yaitu A (0%), B (0,2%), C (0,4%) dan D (0,6%). Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa *edible film whey* dengan penambahan ekstrak kunyit tidak berpengaruh ($P>0,05$) terhadap kadar air, daya serap uap air dan waktu kelarutan.

Kata kunci : Air, *edible film whey*, *Curcuma domestica Val.*

